# «Duelos y quebrantos los sábados»: la influencia judía y musulmana en la dieta del siglo xvii

Carolyn A. Nadeau
Illinois Wesleyan University

Todos conocemos la primera frase de *Don Quijote*, «en un lugar de la Mancha de cuyo nombre no quiero acordarme…». Pero es la segunda frase la que me llama tanto la atención puesto que define al héroe a través de lo que come:

> Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lantejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda (pp. 69-70).

Sabemos por la teoría generativa de Claude Lévi-Strauss y Mary Douglas que las categorías de la comida codifican acontecimientos sociales y que de las acciones tan básicas de preparar comida y comerla se aprende sobre los valores sociales.[1] Esta presentación comienza con un análisis de lo que Alonso Quijano comía cada sábado, *duelos y quebrantos*, y una meditación sobre la importancia del cerdo en la gastronomía española. Luego analiza otros discursos preceptivos, históricos y ficticios que explican la importancia de las contribuciones musulmanas y judías en la historia culinaria española desde una nueva perspectiva.

Con la descripción de lo que Alonso Quijano come cada sábado, *duelos y quebrantos*, Cervantes nos provee la referencia culinaria más discutida de la literatura de principios de la época moderna. De hecho, desde 1614 la crítica sigue discutiendo su significado.[2] Es curioso que no aparezca ninguna receta de duelos y quebrantos en todo el siglo xvi o xvii porque según los escritores del día, como Lope de Vega y Calderón de la Barca, es un plato bastante popular.

[1] Desde el trabajo innovador de Lévi-Strauss (1964) y Douglas (1975), los antropólogos siguen examinando la producción y distribución de la comida, la relación entre la comida y la salud, el papel de la comida en las relaciones sociales y en las estructuras sociales. «Los modos de identificación», o sea, los papeles, motivos y acciones de los agentes también han sido el enfoque de varios estudios. Marcus y Fischer (1986) nombran estos modos *experimental ethnography* dado que se enfocan en el papel del etnógrafo, en el *problematique* y la exposición. Véase también a MacClancey (2004).

[2] Varios críticos han escrito sobre el significado de *duelos y quebrantos* en *Don Quijote*. Véase a Rodríguez Marín (1947), Peset y Almela Navarro (1975), Granja (1992), Gázquez Ortiz (2009) y Moreno Gómez (2005).

La interpretación dominante es que este plato consiste en huevos revueltos con torreznos pero otros proponen que no es el caso y que se refiere a huevos revueltos con algún despojo como por ejemplo, sesos de cabra.[3] Para complicar el tema, Sebastián de Covarrubias escribe que este mismo plato también se llamaba *la merced de Dios* entre los cristianos viejos. Américo Castro (1966) opina que el plato recibía su nombre por reflejar las prácticas culinarias de los nuevos cristianos quienes intentaban mostrar la validez de su conversión y no infundir sospechas. Así el nombre *duelos y quebrantos* refleja el dolor físico y moral de ingerir productos de cerdo. No hay duda de que los recién convertidos podían probar su autenticidad a través de lo que comían como se ve en el poema del converso Antón de Montoro en el siglo XIV:

Hice el credo y adorar
Ollas de tocino grueso,
Torreznos a medio asar
Oír misas y rezar
Santiguar y persignar,
Y nunca pude matar
Este rastro de confeso
(De Marcella y Rodríguez Puértolas 1990:75).

También estaba claro en las leyes iniciadas en el siglo XVI después de que las fuerzas cristianas tomaron Granada que mandaban que los animales tuvieran que ser matados con métodos cristianos: «Matando las carnes según y por la orden que las matan los cristianos e no en otra manera» (citado en Valles Rojo 2007:338). Aún más temprano y en otras partes de España, se habían establecido leyes que prohibían que los cristianos compraran carne de carniceros judíos o musulmanes. En el caso de Toledo las multas eran altas tanto para el vendedor como para el comprador: 300 maravedíes por la primera ofensa y hasta 1.200 maravedíes y 50 azotes públicos por reincidentes (Izquierdo Benito 2002:203).[4] Así que dadas estas circunstancias legales y culturales, *duelos y quebrantos* habría hecho hincapié en las nuevas prácticas adquiridas por los recién convertidos.

No hay duda de que los musulmanes y los judíos que vivían en la península ibérica compartían sus gustos culinarios con sus vecinos cristianos evidenciado cuando comparamos los distintos discursos de los manuales de cocina, documentos legales y textos literarios.[5] Las diferencias mayores tenían que ver

[3] En un artículo importante, Clemente Cortejón (1907) apoya a favor de la interpretación de huevos con torreznos. Más tarde Rodríguez Marín (1947) estudia las obras de los críticos desde 1614 hasta mediados del siglo XX y también confirmó que los duelos y quebrantos consistían en una fritada de huevos con torreznos (1947:434).

[4] La cita original, que procede de un manuscrito de pregones conservado en el Archivo Secreto del Archivo Municipal de Toledo (signatura: Alacena 2.ª, legajo 6.º, n.º 2), es «ningunos cristianos vezinos desta dicha ciudad, no sean osados de aquí adelante en ningún tiempo, de comprar ni compren carne de las dichas carnecerías de judíos e moros. So pena que qualquier que lo comprare, por la primera ves pague de pena trecientos maravedís e por la segunda vez seiscientos maravedís e por la tercera vez, si fuere persona honrada pague de pena mil y doscientos maravedís y si persona oficial de baja suerte que le darán cincuenta azotes públicamente por esta dicha ciudad. Las cuales dichas penas de dineros se repartan en esta manera, el tercio para el que lo descubriere y los dos tercios para esa dicha ciudad. Y que es esas mismas penas incurran los carniceros de las dichas carnicerías de moros y judíos si vendieren la dicha carne a cristianos» (1480, 24 febrero L.P, fol. 83v, citado en Izquierdo Benito 2002:203).

[5] Para más información sobre la comida judía como evidencia en los procedimientos judiciales de la Inquisición, véase a Gitlitz y Davidson (1999:3-5).

con los ritos y oraciones antes de preparar y comer la comida, con los manjares para celebraciones y tal vez, lo más obvio, con las restricciones dietéticas y las distinciones de lo que no se consumía como es el caso de la prohibición del cerdo en las dos religiones.[6] El hecho de que los judíos fueron exiliados en 1492 y después los musulmanes en 1609 cuando la corona intentaba unificar la nación bajo una sola religión, conecta directamente la identidad religiosa y cultural con su herencia gastronómica y gusto decisivo por el cerdo.

Sabemos por el sociólogo Pierre Bourdieu que la identidad social se define y se afirma a través de las diferencias. En su libro, *Distinción* (1984), escribe que el individuo no solo se distingue por sus elecciones estéticas sino también por las costumbres banales como comer y beber. Así que según la terminología de Bourdieu, comer cerdo es un acto de ubicación social, que provee «capital social» a los que lo comen y lo limita a los que no. Los recién convertidos, sean judíos o musulmanes, podían asumir esta práctica de comer cerdo y afirmar su nueva identidad. De esta manera también podían disipar diferencias étnicas como entre ellos los cristianos nuevos y los cristianos viejos.[7] Así también los cristianos viejos podían mantener sus privilegios sociales a través de las generaciones afirmando su propia identidad con su auténtica comida. En este sentido, el rechazo de la carne de cerdo contribuyó directamente a la posición dominante que disfruta esta carne en la gastronomía española en aquel entonces y también hoy en día.

Más allá de las influencias provocadas por las restricciones dietéticas, las contribuciones musulmanas y también judías (aunque en menor medida) son tremendas. El arroz, el azafrán, la berenjena, las espinacas, las almendras, el azúcar, la canela, las naranjas y los limones son algunos de los ingredientes más importantes que los árabes o trajeron a la península ibérica o cultivaron y desarrollaron extensamente una vez aquí y que aún mantienen un papel central en la comida española.

Además, al comenzar la Edad Moderna todavía vemos el uso del cilantro, el pimiento negro, el cuscús, el agua de rosas y otros sabores que no son tan prevalentes hoy pero que sí definían la comida de aquel entonces. Para comprender estas contribuciones hay que comparar los dos manuales hispano-musulmanes existentes, el anónimo *Kitāb al-tabīj fi l-Magrib wa-l-Andalus fi ʿasr al-muwahhudin li-mu'allif mayhul* (1228-43) y *Fudālat-al-Hiwan Fi Tayyibat al-Taʿam Wa-l-Alwan* (1243-1328) de Ibn Razīn con varios recetarios cristianos entre ellos *El libro de guisados* (1520) de Ruperto de Nola y *El arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* (1611) de Martínez Montiño.

6 Para restricciones judías, véase a Sternberg (1996) y para las musulmanas, a Harvey (1990).

7 Para más sobre la teoría de capital cultural y el papel del gusto para adquirirla, véase a Bourdieu (1984), sobre todo el capítulo 3, «The Habitus and the Space of Life Styles» (1984:169-225).

Las influencias judías en la gastronomía española son notablemente difíciles de documentar puesto que ya no existen manuales de la cocina judía. Pero, recetas con la palabra *judía* en el título sí se encuentran en los manuales medievales, *Fudālat* y *Kitāb al-tabīj*. Son parecidas a las musulmanas en cuanto a la preparación, el aderezo, el uso de huevo batido para formar una corteza y el uso de yemas y frutos secos para su guarnición. Las discrepancias más grandes tienen que ver con el papel de los despojos, el uso de brotes de menta y hojas de cidra, y el uso de agua de rosas en los platos de carne de vaca. Estas diferencias de gusto, dignas de atención, no distraen de las cosas en común que estas dos cocinas étnicas compartían. La crítica ha estudiado los platos de los judíos exiliados que emigraron a Italia, Turquía y al nuevo mundo y afirman las semejanzas con lo que se comía en la España medieval: lentejas, fideos, hojaldre, arroz, sopas a base de carne, carne de vaca, aceitunas y aceite de oliva y una gran selección de pastelería.[8]

A principios de la Edad Moderna, la novela picaresca de Francisco Delicado, *La lozana andaluza* (1528), nos provee con imágenes de la cocina andaluza.[9] El personaje central, Aldonza, quien ha emigrado a Italia desde Andalucía, pasa sus días en el «Pozo blanco», el barrio judío de Roma.[10] Sin embargo, al comenzar la novela, en el mamotreto II, recuerda su herencia culinaria, el papel de su abuela y sus propios talentos en la cocina. Sus memorias culinarias junto con las connotaciones eróticas de su lenguaje son instrumentos de su auto formación y forman la base de su identidad conversa: «Ella me mostró guisar, que en su poder deprendí hacer fideos, empanadillas, alcuzcuzu con garbanzos, arroz entero, seco, grasso» (p. 177). Aldonza rememora las lecciones aprendidas de su abuela y empieza su catálogo con platos a base de cereales —fideos, empanadillas, cuscús y arroz—. En esta primera frase, reconoce las contribuciones menos conocidas pero primarias de los musulmanes y judíos a la cocina española.

En el *Kitāb al-tabīj,* el autor incluye varias recetas para fideos junto con pasteles salados, cuscús, arroz y otros cereales (pp. 223-240). La siguiente «Receta de fideos» revela la variedad de pasta ya común en el siglo XIII:

> Esto se hace de masa y tiene tres clases, la alargada a modo de trigo, la redondeada a modo de grano de cilantro (...) y la que se hace delgada con la delgadez del kagīd [hoja de papel] y es una comida de mujeres; la cuecen con calabaza, aromas y grasa; es una de los qaṭāif. La manera de cocer los fideos es como la de los macarrones (pp. 228-229).

[8] Cooper (1993:122-124, 132) examina la evidencia tanto en Turquía como en Italia. Para los hábitos sociales de los criptojudíos en el nuevo mundo, véase a Uchmany (1992).

[9] Aunque fue publicado de manera anónima, los críticos del s. XIX descubrieron la identidad de Delicado y algunos detalles biográficos —que pasó la infancia y adolescencia en Jaén (n. c. 1475), su adultez en Roma hasta el saqueo de la ciudad en 1527 y sus últimos años en Venecia (m. 1534)— que contribuyeron a su ficción.

[10] Muchos críticos han escrito sobre el valor histórico de la novela picaresca, específicamente la ancestría judía de Aldonza y su vida como conversa (Wolfenzon 2007, Arellano 1986), lo erótico (Joly 1989, Joset 2002, Imperiale 1997), y el sujeto femenino (Parrack 2003).

Mucho antes de las expediciones de Marco Polo a Asia, es obvio que se consumían varios tipos de pasta en la península ibérica. La mayoría se comía con caldo y cuando era posible, con carne. Esta tradición continúa hoy y se ve de manera muy explícita en la sopa navideña en Cataluña, sopa de galets, que es un caldo de carne con pasta rellena de carne picada.

En otra receta, «Hechura de la cocción de los macarrones», el autor cuece el caldo sazonado, después lo clarifica. Cuando está hirviendo otra vez, añade fideos finos y deja que se seque el agua y así prepara un plato de macarrones que también se puede usar para preparar un buen arroz o fideos. En *Libro de guisados* Ruperto de Nola admite la misma flexibilidad de sustituir un cereal por otro en su «potaje de fideos». También permite sustituir la leche de cabra u oveja por leche de almendras, un posible reconocimiento de las prácticas *kashrut* que prohíben que los judíos consuman juntas la carne y la leche del mismo animal.

> Y desque sean más de medio cocidos echar en la olla, con el caldo de las gallinas o de carnero, leche de cabras o de ovejas, o en lugar de ello, leche de almendras, que ésta nunca puede faltar (...) Dicen que no se debe echar azúcar ni leche, mas esto está en el apetito de cada uno; y en la verdad, con fideos o con arroz guisado con caldo de carne, mejor es echar sobre las escudillas queso rallado que sea muy bueno (pp. 289-290).

Al cerrar la receta Nola expresa su preferencia por queso rallado pero la verdad es que la moda de echar canela y azúcar a los fideos cocidos en caldo de carne continuó hasta el siglo xviii como se ve en el recetario de Juan de Altamiras de 1745 que incluye, «fideos gruesos» en el que termina con «y sírvelos con azúcar, y canela por encima» (p. 73).

Aún más prevalente en la historia culinaria española son las empanadas. Parecidas a las otras variedades de tortas y pasteles, se entiende que la empanadilla es un panecillo relleno. La masa varía y los rellenos forman parte de un amplio abanico de posibilidades como cordero, perdiz, pies de puerco o sardinas. Otras llevan carne de vaca con alguna verdura; berenjena, nabos, guisantes o alguna hoja verde son comunes. Luego existen recetas para empanadas dulces. Tanto rellenos dulces como salados se encuentran en los recetarios de Nola, Martínez Montiño y otros autores cristianos. Martínez Montiño tiene como dos docenas de recetas para empanadas. En su «Empanadas en asador», asa cualquier ave en un espetón y, mientras le va dando vueltas, le va

aplicando capas con el batido. Tan pronto como se cocina una capa del batido, se pone otra hasta que cubra toda el ave. Luego se guarnece con un glaseado de tocino y azúcar en polvo. La empanada, como los fideos y la pasta en general, sobrevivió plenamente y siguió evolucionando como elemento delimitador de la gastronomía de España. *Canelons* a la catalana, empanada gallega y fideuá todos son ejemplos de cómo los gustos medievales se han evolucionado y perdurado hasta hoy.

Sin embargo, el cuscús a base de semolina, que los bereberes trajeron a la península ibérica en el siglo VIII y que todavía se disfrutaba en la corte de los Habsburgo del siglo XVII, salió mal parado. Comer cuscús apareció en los documentos del Santo Oficio como prueba de la identidad religiosa.[11] Los críticos, como Inés Eléxpuru y más recientemente, Olivia Remie Constable (2011),[12] han explicado que el cuscús perdió popularidad debido a su íntima conexión con el Islam y por ser prueba incriminatoria de ser morisco. Pero al estudiar la gama de comidas asociadas con los musulmanes o con los judíos, podemos ver que muchos manjares se adaptaron sin problema a la cocina cristiana. Si nos limitamos nada más a los cereales, que están asociados completamente con las influencias árabes en la comida española, vemos que el arroz y la pasta atravesaron la transición más allá de los comienzos de la Edad Moderna sin ningún problema mientras que el cuscús, no.

La cocina, no menos que otras prácticas culturales, refleja cómo España intentó aceptar su pasado musulmán. Extendiendo las ideas que Barbara Fuchs expone en su obra, *Exotic Nation* (2009), se puede ver una clara hibridación de las prácticas culinarias cristianas, judías y musulmanas puesto que las comidas con claras conexiones musulmanas se asimilan tanto en la cocina de la corte como en las cocinas institucionales como las universitarias.[13] La berenjena y el arroz ejemplifican esta tendencia. Sin embargo, otras prácticas y comidas son desplazadas, el cuscús es un claro ejemplo. Al examinar la preparación sumamente compleja de este plato podemos empezar a comprender que su ausencia en la gastronomía de España tiene mucho que ver con las destrezas culinarias avanzadas que se requieren para crear este plato.

En el *Fudālat*, Ibn Razīn incluye cinco recetas diferentes para el cuscús y explica con detalle cómo se prepara y se conserva el grano y más tarde, cómo se cocina con carne y verduras. Hace hincapié en su esencia táctil y el cuidado necesario para frotar los granos entre los dedos. La receta no aparece otra vez hasta 1611 cuando Martínez Montiño incluye dos recetas para hacer el cuscús.

[11] Para ejemplos de los documentos de la Inquisición que incluyen el cuscús, véase a Cardaillac (1979:27).

[12] En su charla en la Universidad de Chicago, «Food and Meaning, Christian Understandings of Muslim Food and Food Ways, 1250-1550» (2011), Remie Constable presentó que parte del ataque contra Enrique IV para poner en cuestión su lealtad a la fe cristiana incluyó que comía cuscús y otra comida musulmana.

[13] En *Exotic Nation* Fuchs (2009) examina cómo los españoles y los europeos en general consideran las influencias moriscas en la arquitectura, el traje y la equitación españoles en los comienzos de la Edad Moderna.

La primera explica cómo se hace el cuscús de base de semolina y acemite, una forma artística que solo sobrevive en algunas partes del Magreb. La segunda consiste en una receta de carne y verduras que se sirven sobre el cuscús. Lo que se destaca en la versión cristiana es el mismo detalle intensivo al preparar la mezcla de harina floreada (semolina) y *cemite* (acemite):

> Irás trayendo la mano estendida por encima la harina, y siempre à una mano; luego bolverás à echar mas agua con el hisopillo, y andar con la mano estendida sobre la harina; y de quando en quando meterás la mano, y revolverás la harina lo de arriba abaxo; y de esta manera irás haciendo, hasta que la harina ande haciendose muchos granillos, y que no tenga polvo (*Arte de Cocina*, pp. 360-361).

Varios factores indican que Martínez Montiño puso especial atención al escribir esta receta y que en vez de una falta de respeto por sus orígenes musulmanes, muestra cierta maurofilia. Primero, estas dos recetas son algunas de las más extensas y detalladas de toda la colección de casi quinientas recetas. Él distingue los tipos de granos necesarios, el proceso de salpicar el agua por encima de los granos y del trato delicado necesario al tocar los granos. Es más, sus instrucciones reflejan un apego emocional al plato que no se ve en otras partes de su escritura. Por ejemplo, para explicar que el agua tiene que mantenerse hervida a fuego lento, escribe «pon la olla sobre la lumbre que cueza *amorosamente*» (*Arte de Cocina*, p. 362, el énfasis es mío).

Mientras estos primeros tres platos que menciona Aldonza se basan en el trigo, el cereal más apreciado por los musulmanes y después los cristianos, el arroz, descrito en tres maneras diferentes —«arroz entero, seco [todo el caldo absorbido] y grasso [hecho con grasa]»— también informa su memoria selectiva. En el mundo de hoy existen más de dos mil variedades de arroz y dentro de Europa, Valencia es el lugar donde más se cultiva. No es ninguna sorpresa puesto que los musulmanes llevaron el arroz a Europa a través de España y como Ibn Razīn declara con orgullo en su receta «Puré de arroz», «este puré no es común, excepto en mi ciudad Murcia, o Valencia (...) que se caracterizan por el cultivo y abundancia del arroz, a diferencia del resto de las regiones de al-Ándalus» (p. 103).

En los manuales de cocina hispanomusulmanes, aparece una variedad de arroz, tanto dulce como salado. La referencia de Aldonza saca a la luz la popularidad de este cereal y las múltiples maneras de prepararlo. Las tres maneras no

se excluyen mutuamente. En los dos libros *Kitāb al-tabīj* y el recetario cristiano, *Libro de Cocina*, hallamos recetas hechas de arroz entero, recetas en las que se absorbe todo el caldo y las que incluyen grasa de algún animal. En las siguientes recetas, «Hechura anarcisada de pinillo» del *K*itāb al-tabī*j* (p. 204)[14] y «Arroz en cazuela al horno» de Nola (p. 289), arroz, carne gruesa, azafrán y otras especias se cocinan y después se añade una capa de huevo batido para formar una corteza. Hoy esta receta mantiene su popularidad, sobre todo en zonas del Levante, por ejemplo, 'arròs amb costra d'Elx'. Otros platos de arroz seco muy conocidos hoy incluyen la famosa 'paella valenciana' y el 'arroz negro'.

Todos estos autores señalan expresamente los distintos líquidos aceptables para preparar un buen arroz. El agua y algún caldo de carne son comunes pero durante siglos la leche fue el líquido predilecto y, según muchos autores de cocina, mejoró la calidad del plato. Nola también señala que cuando se echa caldo de carne, sobra la leche, «mas nota una cosa, como dije en el capítulo de la sémola, que en ningún potaje de éstos, como son arroz, sémola, faro y fideos, cuando se cuece con caldo de carne no hay necesidad de poner ninguna condición de leche» (p. 287). Esto hace pensar si solo es una preferencia culinaria o si otra vez Nola plantea dentro de sus recetas la ley judía de no mezclar la carne y la leche del mismo animal en una sola receta.

Los gustos culinarios en casa de Alonso Quijano nos abren todo un mundo de la herencia culinaria española y su deuda a sus raíces musulmanas y judías. Los recetarios antiguos, testimonios del Santo Oficio, leyes y textos literarios muestran cómo compartieron las dos comunidades étnicas valores culinarios e influyeron en el desarrollo de la comida española. Hoy día en Madrid, Barcelona, y muchas ciudades y pueblos del país, las comunidades musulmanas están creciendo y con ellas han vuelto a la península las carnicerías *halal* y los mercados especializados. En un reciente artículo publicado en *El periódico*, se explica cómo los no musulmanes también compran en estas tiendas no tanto por razones religiosas sino por la calidad de sus productos (Pratdesaba 2012). También la red de juderías organiza cada año un fórum gastronómico para celebrar la gastronomía y los vinos sefardíes.[15] Es apropiado entonces que la crítica literaria española reconozca la importancia de las tradiciones musulmanas y judías en la historia de la cocina española, que aporte a esta discusión las contribuciones literarias tal como se ven en el *Quijote* y otros textos literarios y que haga hincapié en la interacción entre los distintos discursos preceptivos, históricos y literarios tocante a la historia gastronómica de España.

[14] El pinillo se usó como un antiespasmódico y aún hoy se usa para tratar el reumatismo, la gota y los dolores menstruales. Para más información sobre sus propiedades, véase «Pinillo».

[15] Para más información véase «Forum Santiago 2012».

**Bibliografía**

Altamiras, Juan de, *Nuevo arte de cocina* [1745], Magalia Ediciones, Madrid, [2000].
Arellano, Ignacio, «Una alusión tradicional en *La lozana andaluza*. El caudal de un judío (Mamotreto XVI)», *Epos, Revista de Filología,* II (1986), pp. 313-316.
Bourdieu, Pierre, *Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste*, trad. R. Nice, Harvard University Press, Cambridge, MA, 1984.
Cardaillac, Louis, *Moriscos y cristianos: Un enfrentamiento polémico (1492-1640),* trad. M. García-Arenal, Fondo de Cultura Económica, Madrid, 1979.
Castro, Américo, *Cervantes y los casticismos españoles,* Alfaguara, Madrid, 1966.
Cervantes, Miguel de, *El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha*, vol. 1, ed. L. A. Murillo, Castalia, Madrid, 1978.
Cooper, John, *Eat and Be Satisfied. A Social History of Jewish Food*, Jason Aronson, Northvale, NJ, 1993.
Cortejón, Clemente, *Duelos y quebrantos (I, Cap. 1). Comentario a una nota de la primera edición crítica del «Don*

*Quijote»,* Barcelona, 1907, Internet Archive, University of Toronto Libraries, http://www.archive.org/details/duelosyquebrantooocort (29 de mayo de 2012).

Covarrubias, Sebastián de, *Tesoro de la lengua castellana o española,* ed. M. de Riquer, Horta, Barcelona, 1943.

Delicado, Francisco, *La lozana andaluza* [1528], ed. Claude Allaigre, Cátedra, Madrid, 2011.

De Marcella, Ciceri, y Julio Rodríguez Puértolas (ed.), *Cancionero,* Biblioteca española del siglo xv, Salamanca, 1990.

Douglas, Mary, «Deciphering a Meal», en *Implicit Meanings. Essays in Anthropology*, ed. M. Douglas, Routledge & Paul, Boston, 1975, pp. 38-54.

Eléxpuru, Inés, *La cocina de al-Andalus,* Alianza Editorial, Madrid, 1994.

«Forum Santiago 2012», *Fòrum Gastronòmic,* http://www.forumgastronomic.com (29 de mayo de 2012).

Fuchs, Barbara, *Exotic Nation. Maurophilia and the Construction of Early Modern Spain*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia, 2009.

Gázquez Ortiz, Antonio, *La mesa de la España cervantina,* Ediciones CEP, Madrid, 2009.

Gitlitz, David M., y Linda Kay Davidson, *A Drizzle of Honey. The Lives and Recipes of Spain's Secret Jews*, St. Martin's Press, New York, 1999.

Granja, Agustín de la, «"Vaca y carnero, olla de caballero", Algo más sobre Cervantes y Lope», en *Codici del gusto*, ed. M. G. Profeti, Francoangeli, Milán, 1992, pp. 215-230.

Harvey, L. P., *Islamic Spain 1250-1500*, University of Chicago Press, Chicago, 1990.

Ibn Razīn al-Tuğībī, *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos, Fudālat-al-Hiwān Fī Tayyibāt al-Ta'ām Wa-l-Alwān* [1243-1328], ed. M. Marín, Trea, Gijón, 2007.

Imperiale, Louis, *La Roma clandestina de Francisco Delicado y Pietro Aretino*, Peter Lang, Nueva York, 1997.

Izquierdo Benito, Ricardo, *Abastecimiento y alimentación en Toledo en el siglo xv*, Universidad de Castilla-La Mancha, Cuenca, 2002.

Joly, Monique, «A propósito del tema culinario en *La lozana andaluza*», *Journal of Hispanic Philology,* XIII.II (inv. 1989), pp. 125-133.

Joset, Jacques, «Para una edición comentada de *La lozana andaluza;* el mamotreto II», *Cultura neolatina,* LXI.I-II (2002), pp. 171-180.

*Kitāb al-tabīj fi l-Magrib wa-l-Andalus fi 'asr al-muwahhudin li-mu'allif mayhūl (Tratado sobre cocina en el Magrib y al-Andalus en época almohade, de autor desconocido)* [1228-1243], repub. *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo xiii traducido por Ambrosio Huici Miranda,* intro. M. Marín, Trea, Gijón, 2005.

Lévi-Strauss, Claude, *The Raw and the Cooked Introduction to a Science of Mythology, I*, trad. John y Doreen Weightman, Harper and Row, New York, 1964.

MacClancy, Jeremy, «Food, Identity, Identification», en *Researching Food Habits, Methods and Problems,* ed. H. Macbeth y J. MacClancy, Berghahn, Oxford, 2004, pp. 63-74.

Marcus, G., y M. Fischer, *Anthropology as Cultural Critique. An Experimental Moment in the Human Sciences*, University of Chicago Press, Chicago, 1986.

Martínez Montiño, Francisco, *Arte de Cocina, pastelería, vizcochería y conservería* [1611], Librerías París-Valencia, Valencia, 1997.

Moreno Gómez, Jesús, «Los duelos y quebrantos en la solidaridad popular», *Isla de Arriarán,* XXV (jun. 2005), pp. 279-292.

Nola, Ruperto de, *Libro de guisados* [1520], en *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento,* ed. Juan Cruz Cruz, La Val de Onsera, Huesca, 1997.

Parrack, John C., «Identity, Illusion, and the Emergence of the Feminine Subject in *La Lozana andaluza*», en *Women in the Discourse of Early Modern Spain*, ed. J. Cammarata, University Press of Florida, Gainesville, FL, 2003, pp. 35-53.

Peset, José Luis, y Manuel Almela Navarro, «Mesa y clase en el siglo de oro español, la alimentación en "El Quijote"», *Cuadernos de la historia de la medicina española,* XIV (1975), pp. 245-259.

«Pinillo», *Plantas medicinales*, *Infojardin*, 2012, http://www.infojardin.net/fichas/plantas-medicinales/ajuga-chamaepitys.htm (3 de febrero de 2012).

Pratdesaba, Pere, «La carne más sabrosa», *El periódico.com*, 30 oct. 2010 (29 de mayo de 2012).

Remie Constable, Olivia, «Food and Meaning, Christian Understandings of Muslim Food and Food Ways, 1250-1550», Medieval Studies Workshop, University of Chicago, 2 dic. 2011.

Rodríguez Marín, Francisco, «El yantar de Alonso Quijano el Bueno», en *Estudios cervantistas*, Ediciones Atlas, Madrid, 1947, pp. 421-439.

Sternberg, Robert, *The Sephardic Kitchen, the Healthful Food and Rich Culture of the Mediterranean Jews*, Harper Collins, New York, 1996.

Uchmany, Eva Alexandra, *La vida entre el judaísmo y el cristianismo en la Nueva España 1580-1606*, Archivo General de la Nación, Mexico, 1992.

Valles Rojo, Julio, *Cocina y alimentación en los siglos xvi y xvii*, Junta de Castilla y León, [Valladolid], 2007.

Wolfenzon, Carolyn, «La Lozana andaluza, judaísmo, sífilis, exilio y creación», *Hispanic Research Journal,* VIII.II (abr. 2007), pp. 107-122.